



« Liebe Feinschmecker, willkommen!
Wir freuen uns sehr, Sie in unserer eleganten Brasserie begrüßen zu dürfen,
wo jedes Gericht seine eigene Geschichte erzählt. Hier genießen Sie
Rezepte, die die Legende der traditionellen französischen Küche geprägt
haben, ebenso wie neue Kreationen, aufgefrischte Klassiker und moderne
Inspirationen – alles getragen von Freude und Appetit.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren
Moment des Genusses! »

Küchenchef Guy Ravet und sein gesamtes Team

DIE VORSPEISEN

Gillardeau Austern Nr. 2 – „Die Perle des Ozeans“ – 3 Stück
serviert zu dritt mit Schalottenessig, frischer Zitrone G L 27

Schweizer Kaviar Oona Nr. 103 – „Das Gold der Alpen“ 96
serviert mit saurer Crème, Mimosen-Eiern und flauschigen Blinis

Kalamata-Oliven-Tapenade – „die intensive mediterrane“ V L 12
serviert mit Rosmarin-Baguette

Jabrgangs-Sardine – „die Schatzkiste“ G L 22
serviert in der Dose und geröstetes Brot

DIE HAUPTSPEISEN

Langustinen-Carpaccio – „Die Jodige Harmonie“ G 26
Mariniert mit Beeren und rosa Radieschen, Zitrus-Ingwer-Condiment

Rindfleisch-Tatar – „Der Handwerker aus St-Légier“ G L 30
Fleisch vom Balsiger-Hof, junge Sprossen und geröstetes Brot

Alte Tomatensorten und Burrata – „der Sommer in Farbe“ V G 20
Basilikum-Condiment, gereifter Balsamico-Essig

Caesar Salad – „Die römische Eleganz“ V 18
Im Palace-Stil mit Appenzeller Geflügel + 12
kleiner Sucrine, Eiern, Gruyère und goldenen Croutons

Niçoise-Salat – „die Essenz des Südens“ G L 24
Kurz gebratener Thunfisch, alte Tomatensorten, confiertes Ei,
Oliven und Sardellen-Condiment

Frische Melone und roher Schinken – „die Allianz des Südens“ VG 22
Feta-Stücke und Minze

DIE GEMÜSE

Andalusisches Gazpacho – „die Frische des Südens“ V G L 18
Tomaten, Paprika, Gurke, Olivenöl aus Estoublon

Feine sommerliche Tagliatelle – „der Tanz der Gärten“ V 36
Zucchini-Tomaten-Fricassée, Zitrus-Pistou

DIE FISCHGERICHTE

Hummer nach Thermidor-Art – „Das Aussergewöhnliche“ 62
Hummerschwanz ausgelöst und gratiniert, Selleriemousseline

Gegrilltes Wolfsbarschfilet – „der Mediterrane“ G 54
Feine Champagner-Emulsion und zarte junge Karotten

Thunfisch-Tatar – „der rohe Moment“ G L 46
Mango, Avocado, Limette und Koriander

Schweizer Eglifilets Meunière – „Die Köstlichkeiten des Lötschbergs“ 52
Spinatspitzen und einer hausgemachten Tatarsosse

DIE FLEISCHGERICHTE

Tournedos vom Filet vom Rind aus unseren Bergen – „Der Edle der Weiden“ G L 56
Nach Rossini-Art mit einer Scheibe gebratenem Foie Gras + 12
serviert mit einer Madeira-Sauce

Appenzeller Perlhuhnbrust – „die sonnige Köstlichkeit“ G 48
Auberginenkaviar und Tomaten-Vierge

Lammkoteletts in Petersilienkruste – „der Gesang des Sommers“ G 48
Mousseline aus süßen violetten Kartoffeln, kräftiger Jus mit Rosmarin und
schwarzem Knoblauch

SIGNATURE - DISH DES CHEFS
Wildseezunge nach Müllerinart – „der französische Klassiker“ 138 für 2 Personen
Schweizer Côte de Bœuf Gourmet Grand Cru – „die Exzellenz vom Grill“ G L 148 für 2 Personen
Schweizer Kalbscordon Bleu – „Die Tradition“ 54
gefüllt mit schmelzendem Gruyère und Vacherin Fribourgeois

DIE BEILAGEN NACH WAHL

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

Regionaler Mesclun V G L Dicke, goldene Pommes Frites V G L
verfeinert mit einem leichte knusprig und zart

Saisonale Gemüse V G L Cremige Weizenperlen V
verfeinert mit ihrem eigenen Saft Kandierte Zitrone und Schnittlauch

Provenzalisches Ratatouille V G L Geröstete Frühkartoffeln V G
In Olivenöl und Basilikum geschmort Rosa Knoblauch und Rosmarin

Zusätzliche Beilage 10

DIE DESSERTS

Käseauswahl aus der Schweiz – „Das Beste aus der Region“ V G 25
Eine feine Auswahl an gereiften Käsespezialitäten

Trolley mit Süßgebäcken – „Vergängliche Genüsse“ V G L 12
ein tägliches Sortiment unserer Kreationen

Crêpes Suzette – „Der flammende Klassiker“ 22
mit viel Hingabe direkt an Ihrem Tisch flambiert

Eis und Sorbets – „Die Kunst des Eismachens“ V G 6
Aprikose, Karamell, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht,
Pistazie, Tiramisu, Vanille Die Kugel

Veranda Erlebnis - Menu

Vorspeise nach Wahl

Alte Tomatensorten und Burrata
oder
Melone und rober Schinken

Hauptgericht nach Wahl

Schweizer Eglifilets Meunière – „Die Köstlichkeiten des Lötschbergs“
Spinatspitzen und einer hausgemachten Tatarsosse
oder
Schweizer Kalbscordon Bleu – „Die Tradition“
gefüllt mit schmelzendem Gruyère und Vacherin Fribourgeois

Dessert nach Wahl

Trolley mit Süßgebäcken – „Vergängliche Genüsse“
ein tägliches Sortiment unserer Kreationen

Vorspeise & Hauptgericht & Dessert 79.-

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie
bei unserem Team.

Wir bitten Sie, uns über etwaige Lebensmittelallergien
oder -unverträglichkeiten zu informieren.

V · vegetarisch G · Glutenfrei L · Lactosefrei

Herkunft unserer Fleischprodukte
Schweiz Rind, Schwein, Geflügel, Kalb / Frankreich Foie gras / Irland Lamm

Herkunft unserer zertifizierten „Nachhaltigen Fischerei“-Fische
Schweiz Kaviar, Egli / Frankreich Austern, Sardinen / Griechenland Wolfsbarsch / Italien Langustine /
Niederlande Seezunge / Kanada Hummer / Pazifik Thunfisch

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben.
MwSt. 8.1% und Service inbegriffen.

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch

